

Sotong dalam kaleng— Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
5 Cara penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji	2
10 Syarat penandaan	3
11 Syarat pengemasan.....	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian sensori sotong dalam kaleng.....	4
Lembar penilaian sensori sotong dalam kaleng	4
Bibliografi	5
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas sotong dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
- 2 Undang-undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
- 3 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 7 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.

Sotong dalam kaleng–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, pengambilan contoh, cara uji serta syarat penandaan dan pengemasan untuk sotong dalam kaleng.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2339, *Cara uji mikrobiologi-Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2346, *Cara uji organoleptik dan atau sensori-Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 01-2362, *Cara uji kimia-Penentuan kadar kadmium pada produk perikanan*.

SNI 01-2364, *Cara uji kimia-Penentuan kadar merkuri pada produk perikanan*.

SNI 01-2368, *Cara uji kimia-Penentuan kadar timah hitam pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.2-2006, *Cara uji fisika- Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika –Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 01-7266.2-2006, *Sotong dalam kaleng–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7266.3-2006, *Sotong dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

sotong dalam kaleng

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku sotong segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: pembersihan, penyiangan (mata, kulit, isi perut, cangkang) pencucian, perebusan, perendaman dalam air dingin, pencucian, sortasi ukuran dan mutu, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kaleng, pengecekan double seam, sterilisasi, pendinginan, pemeraman, seleksi dan pengepakan, pengemasan.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku sotong dalam kaleng memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7266.2-2006, *Sotong dalam kaleng–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7265.1-2006

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas sotong serta sesuai SNI 01-0222, *Bahan tambahan makanan*.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan sotong dalam kaleng yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 01-7266.3-2006, *Sotong dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Sotong dalam kaleng ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori,	Angka (1-9)	Minimum 7
b Cemarkan mikroba: - ALT <i>anaerob</i> - ALT termofilik dan mesofilik	koloni/g koloni/g	0 0
c Cemarkan kimia*) : - Raksa (Hg) - Timah hitam (Pb) - Kadmium (Cd)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimum 0.5 Maksimum 1,0 Maksimum 1,0
d Fisik: - Bobot Tuntas - Kehampaan - <i>Overlap</i> - <i>Headspace</i> - <i>Filth</i>	% psi % - -	Minimum 65 5-8 Maksimum 65 1/10 tinggi kaleng 0
CATATAN *) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sesuai SNI 01-2346, *Cara uji organoleptik dan atau sensori - Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

9.2 Mikrobiologi

ALT Anaerob sesuai SNI 01-2339, *Cara uji mikrobiologi-Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*

9.3 Kimia

- Cemaran raksa (Hg) sesuai SNI 01-2364, *Cara uji kimia-Penentuan kadar merkuri pada produk perikanan.*
- Cemaran timah hitam (Pb) sesuai SNI 01-2368, *Cara uji kimia-Penentuan kadar timah hitam pada produk perikanan.*
- Cemaran kadmium (Cd) sesuai SNI 01-2362, *Cara uji kimia - Penentuan kadar kadmium pada produk perikanan.*

9.4 Fisika

- Bobot Tuntas sesuai SNI 01-2372.2-2006, *Cara uji fisika- Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.*
- Kehampaan sesuai SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika-Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan.*
- Overlap sesuai SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika-Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan.*
- Head Space sesuai SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika-Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan.*
- Filth sesuai SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*

10 Syarat penandaan

Penandaan dan pengemasan sesuai SNI 01-7266.3-2006, *Sotong dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

11 Syarat pengemasan

Setiap kemasan produk sotong dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- jenis produk;
- berat bersih produk;
- nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- tanggal, bulan dan tahun produksi;
- tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A (informatif)

Lembar penilaian sensori sotong dalam kaleng

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh					
1 Kenampakan							
• Utuh, rapi, bersih, warna putih keunguan merata, cemerlang, sangat menarik.	9						
• Utuh, rapi, bersih, warna putih keunguan sedikit kurang merata, agak cemerlang, menarik.	7						
• Utuh, rapi, bersih, warna putih keunguan kurang merata, kusam, kurang menarik.	5						
• Utuh, rapi, sedikit kotor, warna putih keunguan kurang merata, sangat kusam, kurang menarik.	3						
• Utuh, agak kotor, warna putih keunguan kurang merata, sangat kusam, kurang menarik.	1						
2 Bau							
• Sangat segar spesifik sotong kaleng	9						
• Segar spesifik sotong kaleng	7						
• Netral	5						
• Mulai busuk dan ada bau tambahan	3						
• Bau busuk jelas	1						
3 Rasa							
• Sangat enak, gurih dan sangat lunak	9						
• Enak, gurih dan sangat lunak	7						
• Kurang enak, kurang gurih dan sangat lunak	5						
• Tidak enak, tidak gurih, dan sangat lunak	3						
• Sangat tidak enak dan sangat lunak	1						
4 Konsistensi media							
• Sangat encer	9						
• Encer	7						
• Mulai mengental	5						
• Kental	3						
• Sangat kental	1						

Bibliografi

Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1995) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1995) for Fresh Fish.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

The Commission of the European Communities Council Directive No. 466/2001/EC Setting Maximum Levels For Certain Contaminants in Food Stuffs.

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 3, Anaerobic Plate Count.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id